

ABSALON DIVISION

DIVISIONSSOMMERLEJR 2024



HYGIEJNE – FØDEVARESikkerhed INDKØB – OPBEVARING – FORPLEJNING

Bilaget er alene udarbejdet som en vejledning for området. Da lejren ikke har offentlig adgang er lejren ikke omfattet af alle bestemmelser. Bilaget er godkendt af den ansvarlige for området.

Udarbejdet af HU Ledelsen

Godkendt den:

INDHOLDSFORTEGNELSE:

- 1. Ansvar**
- 2. Indretning af café, salgssteder og lager**
- 3. Arbejdstøj og personlig hygiejne**
- 4. Toiletforhold**
- 5. Egenkontrol**
- 6. Opbevaring og tilberedning**
- 7. Madudlevering**
- 8. Sygdomme**
- 9. Rengøring**
- 10. Hygiejne – og fødevareansvarlige**

1. ANSVAR.

Ansvarlig for madhygiejnen på lejren ligger hos de respektive ansvarlige for kantinen, caféerne, kølevogn, lager og proviant. Overordnet ansvarlige er lejrcheferne.

Det er vigtigt, at vi alle føler et ansvar for, at de krav som bliver stillet, er vi på forkant med, og at vi bestræber os at efterleve dem.

Som frivillig i de enheder der beskæftiger sig med madhåndtering, er den enkelte tillige ansvarlig for, at hygiejnen er i top, og at de gældende regler på området overholdes.

Alle er derfor forpligtet til at rette sig efter henstillinger og påbud der kommer fra lejrens hygiejne/egenkontrol ansvarlige.

Der skal stilles krav til eksterne leverandører, så fødevarerne er af høj kvalitet og opbevaring er sket korrekt inden og under levering, f.eks. er det ikke tilfredsstillende at mælken er lunken. Du har pligt til at sende varen retur, hvis der er tvivl om kvaliteten.

Absalon Divisionen har lejet en kølevogn, der kan transportere kølevarer fra leverandøren (Brugsen i Nr. Snede) og til lejren.

Salgsboden med salg af slik mv. (Eldorado) henhører under Ovstrup Spejdercenter, og er således, ikke omfattet af de opsatte regler.

2. INDRETNING AF CAFÉ, LAGER OG MADUDLEVERING.

Alle tilberedningssteder, salgsområder og madudlevering skal være overdækket og afskærmet mod vejr, vind, sol, støv og snavs. Dog skal der ikke overdækkes over salgsvogne, der udelukkende sælger kaffe og indpakket is.

Det er acceptabelt at anvende en lille pavillon eller et halvtag til overdækning af et grøntkøkken uden for selve køkkenet. Der skal etableres en eller anden form for vaskbart gulv f.eks. ved at lægge nogle plader under pavillonen.

Alle gulve i køkkenet skal være vaskbare gulve. Det er en fordel at gulvet ikke bliver glat og at der ikke er for mange samlinger. Det er IKKE tilladt at bruge savsmuld til skrid sikring – hvis det er nødvendigt med skrid sikring skal der bruges groft køkkensalt. Gulvet skal jævnligt rengøres – anbefaling ved vagtskifte.

Lager/madudlevering skal have gulv, loft, vægge, så bakterier fra jorden, støv m.m. så vidt muligt undgås.

Der skal i kantinen, caféen, kølevognen og på lageret være et passende antal hylder til opbevaring af råvarer og køkkengrej.

På udearealer skal der lægges pallegange mellem caféen/lageret, køkkencontainer til at gå på. Hensigten er at undgå, at græs og mudder slæbes ind i caféen mv. – hvor der er jord er der bakterier.

Der skal være adskilte kød og grøntafdeling. Det gælder både ved tilberedning og opbevaring. Der må derfor ikke håndteres kød og grøntsager ved samme bord.

Alle bordplader og serveringsdiske skal være glatte og vaskbare.

Der skal som minimum installeres to vaske med hhv. koldt og varmt vand. Varmt vand skal være mindst 50 grader.

Der skal være flydende sæbe og éngangshåndklæder ved begge vaske.

Mindre madudsalg uden produktion kan nøjes med en vanddunk, men kun efter aftale med lejrens hygiejne ansvarlige. Dette gælder f.eks. isbod og kaffebod.

Det rengjorte og det beskidte service skal holdes adskilt. Stil to borde op.

Hvis der tages imod kontanter, skal der være en procedure for hvordan disse håndteres, således at de hænder der tager mod kontanter ikke håndterer fødevarer.

Der ikke krav om brug af plasthandsker – men kan anbefales.

3. ARBEJDSTØJ OG PERSONLIG HYGIEJNE

En ren T-shirts og et rent forklæde er accepteret som arbejdsbeklædning.

Der skal være mulighed for vask af forklæder, viskestykker og arbejdsT-shirt. Må ikke vaskes sammen med andet tøj.

Alt skal vaskes på 60 grader for at dræbe bakterier.

* Det er ikke tilladt at arbejde i bar overkrop

* Der er ingen krav om hovedbeklædning, men langt hår skal være samlet

* Det er ikke tilladt at have sandaler eller klipklappere på eller andre former for åbne sko.

* Der må ikke bæres ure, ringe og andre smykker – evt. piercinger skal tildækkes.

4. TOILETFORHOLD.

Der skal være min. et personaletoiilet med håndvask og rindende vand. Dette må IKKE benyttes af andre end personalet, men kan dog deles med andre der arbejder med hygiejne. Toilettet skal være aflåst for andre.

Der skal altid være toiletpapir, flydende sæbe og papir håndklæder på personaletoiiletterne. Det anbefales at toilettet rengøres to gange dagligt.

Gør det til en vane altid at vaske hænder og underarme

- * Før du begynder at lave mad
- * Når du har rørt ved rå madvarer
- * Mellem tilberedninger af forskellige råvarer
- * Efter du har været på toilettet
- * Når du har pudset næse
- * Når du har brugt din mobiltelefon
- * Hvis du har rørt ved sår eller bumser
- * Ved skift mellem arbejdsfunktioner

5. EGENKONTROL.

Alle steder skal dokumentere egenkontrol.

Egenkontrollen kan dog begrænses til, at temperaturkravene ved opbevaring, opvarmning og nedkøling er overholdt.

Der skal alle steder laves en risikovurdering på alle risikofødevarer (frosne bær, kød osv) således at der er styr på, hvor varerne kommer fra, og hvordan de skal håndteres. Så sygdomme undgås.

I køle- og frostskebe/containere – både ude og inde – skal temperaturen også måles passende lav, inden de anvendes til opbevaring af fødevarer med kølekrav.

Temperaturen skal dokumenteres via egenkontrolskemaer – se bilag. Det skal sikres, at der findes tilgængelige skemaer, og de skal opbevares samlet. Det kan anbefales at samme person foretager den daglige egenkontrol.

6. OPBEVARING OG TILBEREDNING.

Korrekt opbevaring af fødevarer forhindrer, at bakterier i maden udvikler sig sundhedsskadeligt.

Fødevarestyrelsens overordnet krav om:

- * Alle fødevarer skal holdes adskilt både i køleskabe og containere. Det kan være en fordel at have et køleskab til grønt, kød, mælk og færdig tilberedt mad, evt. med skilte, så der ikke kan tages fejl
- * Alle køle-og fryskebe/-containere skal være forsynet med termometer.
- * Ingen varer må stå direkte på jorden eller gulvet. Der skal derfor være et passende antal hylder og køleskabe mv.

Opbevaring af råvarer:

- * Alle letfordærlige fødevarer skal opbevares på køl eller frost.
- * Kød, mælkeprodukter, pålæg og æg ect. skal opbevares ved max. 5 grader C.
- * Fersk fisk skal opbevares ved max. 2 grader C.
- * Frostvarer skal opbevares ved minimum – 18 grader C eller koldere. Varer der er tøet helt eller delvist op må ikke genfryses. Dette gælder også ispinde.

Sørg for kun at få leveret køle- og frysevarer, som kan lægges på køl eller frost med det samme.

Frugt og grønt opbevares på køl og skal holdes adskilt fra andre fødevarer.

Varer skal enten opbevares i emballagen eller i rene bokse eller bølter. Tomme bokse skal rengøres, før de fyldes igen.

Uemballeret mad skal afskærmes fra kunderne.

Alle køle- og fryseskabes temperaturer skal dokumenteres ved egenkontrol.

Der stilles ikke særlige krav til tørvarer og konserver, andet end at de skal opbevares på hylder eller paller. Ingen fødevarer må opbevares på gulvet.

Nedkøling af varmebehandlede fødevarer skal ske på max. tre timer fra 65 grader til 10 grader. Opbevares derefter ved max. 5 grader. Det er ikke nødvendigt at nedkøle hvis maden serveres inden tre timer.

Optøning:

Optøning af varer skal foregå hygiejnisk og hensigtsmæssigt. Optøning af letfordærlige varer skal foregå på køl ved max. fem grader.

HUSK at adskille færdigvarer og grønt.

Genopvarmning.

Persille bliver ikke giftig ved genopvarmning, hvis det har kogt, stegt eller bagt med under hele tilberedningen.

Spinat og grønkål kan også genopvarmes, man skal dog være opmærksom på at nitrat bliver omdannet til nitrit, som er et giftstof, der ikke forsvinder ved opvarmning.

Ved genopvarmning skal al mad, også i midten, til min. 75 grader C.

Tilberedning og servering af fødevarer:

Bakterieforurening af fødevarer stammer oftest fra omgivelserne. I tilberednings- og serveringsfasen kan forurening både ske fra råvare til råvare, mellem råvarer og færdiglavet mad, ved varmholdning/genopvarmning og via redskaberne eller fra mennesket til fødevaren.

Sådan mindskes risiko for overførsel af bakterier:

- * Alt, der ikke er spist senest 3 timer efter tilberedning, og som har ligget fremme uden køl, skal kasseres.
- * Hvis der er mistanke om, at fødevaren er fordærvet, skal den smides ud.
- * Der må ikke serveres mad, der er tilberedt i privatkøkkener. Køkkenet skal være godkendt til fødevarerproduktion af myndighederne.
- * Varme retter skal kasseres efter 3 timer, medmindre de er holdt varme ved min. 65 grader. Det skal dog kasseres ved lukketid.
- * Det anbefales, at maden kun holdes varmt i korte perioder af hensyn til kvaliteten.
- * Fersk kød og fisk, æg og grøntsager skal tilberedes hver for sig, samt holdes adskilt fra færdig tilberedt mad. Derved undgås overførsel af bakterier og snavs mellem de forskellige råvarer og vigtigst mellem råvarer og færdigvarer.
- * Alle redskaber: spækbrætter, knive, maskiner mv. skal være rene og rengøres med varmt vand og sæbe straks efter brug.
- * Redskaber, der har været i kontakt med rå kød eller æg, skal desinficeres efter brug – evt. med kogende vand.
- * Redskaber og skærebrætter skal opdeles efter råvaretype: grønt, brød, kød, for at undgå overførsel af bakterier.
- * Fingersalt og peber og andet tag-selv-tilbehør må ikke stå fremme på serveringsdisken.
- * Ved tilberedning og genopvarmning skal al mad opvarmes, også i midten, til 75 grader (gælder ikke for hele stykker).
- * Opvarmningstemperaturen skal dokumenteres med egenkontrol
- * Alle maskiner skal rengøres med varmt vand og sæbe mindst hver tredje time. Notér hvornår maskinen er rengjort.
- * Klude og viskestykker må kun bruges til slutrengøring og opvask, og det er kun tilladt at bruge engangsafdørringsmiddel under produktion.
- * Brug papir som karklud under produktionen. Når man færdig og maden er væk, kan man rengøre med klude og viskestykker. Dette for at undgå klude, der ligger og opformerer bakterier, for derefter at blive brugt på et bord med den hensigt, at det skulle blive rent.
- * Forklæder skal holdes rene og skiftes ofte, da disse også kan sprede bakterier mellem fødevarer.
- * Grillhandsker/Grillredskaber/grydelapper, der kommer i berøring med tilberedte fødevarer, må ikke komme i berøring med rå fødevarer og omvendt.

7. MADUDLEVERING.

Lejrens ansvar for fødevaren stopper, når de har forladt madudleveringen. Ligesom det gør i et supermarked.

Madfordelingen:

Når maden modtages i madfordelingen kontrolleres temperaturen på alle køle- og frostvarer.

Alt mad opbevares på paller eller hylder, intet mad må stå direkte på jorden/gulvet. Når varen er transporteret til madudleveringen kontrolleres temperaturen igen og noteres på skemaerne på de enkelte steder.

Kun personale der er tilknyttet opgaven har adgang til kølecontaineren.

Madudleveringen:

I madudleveringen skal der sørges for at der er rene gulve, at der ikke står for meget på hylderne, så der er en god overskuelighed. Ingen fødevarer må placeres direkte på gulvet. Det er vigtigt, at enhederne ikke opfordres til at tage for meget ad gangen.

Kun personale der er tilknyttet opgaven har adgang til kølecontaineren.

Der må ikke tages ferske madvarer retur.

8. Sygdomme.

Følges alle henvisninger og råd i denne brochure, skulle sygdomme meget gerne undgås. Her er imidlertid en kort information om mulige bakterier og deres konsekvenser.

Fordærvede og ødelæggende bakterier:

Disse mikroorganismer ødelægger maden, så den bliver uspiselig, ved at rådne, syrne eller mugne, så den lugter/smager grimt. Der er meget synlige tegn på, at maden er dårlig. Al mad skal kasseres ved tegn på fordærvelse. Fødevarer fordærver let mellem 5 og 65 grader.

Sygdomsfremkaldende bakterier:

Er den almindeligste årsag til sygdom, der stammer fra mad, og ved indtagelse risikerer man at blive syg.

Man opdager først bakterierne når man er blevet syg og det kan ske få timer efter indtagelse, eller efter nogle dage afhængig af typen af bakterier. Bakterierne kommer hovedsagelig fra afføring fra mennesker eller dyr, samt fra miljøet/jord og forurenede vand. Også sygdom f.eks. halsbetændelse, hoste/nys, betændte sår og bullen finger kan fremkalde bakterier i maden.

Har man været syg, skal der gå 2 døgn før man må håndtere fødevarer igen.

9. RENGØRING.

Der skal laves et organiseret rengøringsystem, så produktionslinier og køleskabe bliver rengjort efter behov – dagligt. Notér tidspunktet for sidste rengøring – indgår i egenkontrolprogrammet.

Det vil være en god idé at have en balje stående ved opvaskebordet med varmt sæbevand. Her kan brugte redskaber puttes i, så de ikke ligger og flyder og medfører risiko for at overføre bakterier.

Undgå opvaske- og rengøringsmidler med bakteriedræbende stoffer, f.eks. Triclosan. Det skader miljøet mere end det gavner opvasken.

Det kan være en fordel at skære ned på antallet af rengøringsprodukter, f.eks. har opvaskemiddel samme funktion som almindelig universal rengøringsmiddel.

10. HYGIEJNE- OG FØDEVAREANSVARLIG.

KANTINEN:

Rikke B. Rasmussen
telefon: 24871140.

DAGCAFÈEN:

Maria Roemer
telefon: 24610253

AFTENCAFÈEN:

Rune Lyhne
telefon: 20870339

PROVIANT:

Susan
telefon:

Kølekrav: Max. 5 grader C for alm. kølevarer. Bemærk at fisk og gasspakket kød sædvanligvis skal opbevares ved max. 2 grader C.

NB Gem disse sedler til Fødevarekontrollen